



Préparation: Fudge Brownie

Préchauffer le four à 160°C (four à convection 140°C). Mélanger 500 g de mélange et 250 g de beurre fondu (crème). Ajouter 3 œufs (150 g) et mélanger à basse vitesse pendant 5 minutes pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez 125 g de noix et / ou de noisettes hachées si vous le souhaitez. Tapiser un plat de cuisson beurré (20x20 cm) de papier sulfurisé et remplir de pâte. Cuire le brownie au centre du four pendant 35 minutes. N'ouvrez pas le four pendant la cuisson! Le brownie restera doux et crémeux à l'intérieur. Après la cuisson, laissez refroidir le brownie et laissez-le durcir au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de le trancher.

Zubereitung: Fudge Brownie

Den Backofen auf 160°C vorheizen (Heißluftofen 140°C). Mischen Sie 500 g Mix und 250 g geschmolzene (Sahne) Butter. 3 Eier (150 g) hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit 5 Minuten lang zu einem glatten Teig mischen. Falls gewünscht, 125 g gehackte Walnüsse und / oder Haselnüsse hinzufügen. Eine gebutterte Backform (20x20 cm) mit Backpapier auslegen und mit Teig füllen. Den Brownie 35 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Öffnen Sie den Ofen nicht beim Backen! Der Brownie bleibt innen weich und cremig. Lassen Sie den Brownie nach dem Backen abkühlen und versteifen Sie ihn mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden.

Preparación: Brownie de dulce de leche

Precalentar el horno a 160°C (horno de convección 140°C). Mezclar 500 g de masa y 250 g de mantequilla derretida (crema). Añadir 3 huevos (150 g) y mezclar a baja velocidad durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea. Añadir 125 g de nueces y/o avellanas picadas si se desea. Forrar un molde untado con mantequilla (20x20 cm) con papel de horno y rellenar con la masa. Hornear el brownie en la mitad del horno durante 35 minutos. No abrir el horno mientras se hornea. El brownie quedará blando y cremoso por dentro. Una vez horneado, deja que el brownie se enfríe y que se endurezca en el frigorífico durante al menos una hora antes de cortarlo.

Preparazione: Fudge Brownie

Preriscaldare il forno a 160°C (forno ventilato 140°C). Mescolare 500 g di miscela e 250 g di burro fuso (panna). Aggiungere 3 uova (150 g) e mescolare a bassa velocità per 5 minuti fino a ottenere una pastella omogenea. Aggiungere 125 g di noci tritate e / o noccioline se lo si desidera. Foderate una teglia imburrata (20x20 cm) con carta da forno e riempitela con la pastella. Cuocere il brownie al centro del forno per 35 minuti. Non aprire il forno durante la cottura! Il brownie rimarrà morbido e cremoso all'interno. Terminata la cottura, lasciate raffreddare il brownie e fatelo rassodare in frigorifero per almeno un'ora prima di affettarlo.

SKU: F10175 (500 g)

